

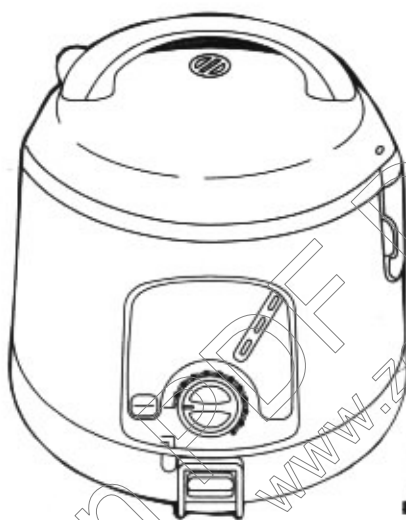


三菱電子鍋

機 型

NJ-S5T (0.54L) 3 人份

使用說明書



古灶煮飯
米飯香 Q 可口

2 ~ 12 小時
預約定時

白米、什錦飯
還有稀飯
樣樣精通

明顯水位刻度

內鍋可洗米

目 錄

頁 次

使用前

必須遵守的安全事項.....	1
各部份的名稱.....	2
規格.....	2

使用方法

使用方法	
・煮白米飯的方法.....	3 ~ 4
・煮稀飯的方法.....	3 ~ 4

其他事項

保養方法.....	5
食譜.....	5 ~ 6
如何煮出美味的米飯.....	6
懷疑故障時.....	封底

保證事宜


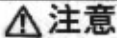
售後服務與保證.....	封底
--------------	----

承蒙您惠顧三菱電子鍋，本公司謹此致上十二萬分的謝意，並希望它的優異性能為您府上帶來便利和歡樂。

- 使用前請詳閱本說明書，以瞭解正確的使用方法。
- 請妥善保管本說明書，以便不瞭解時可再查閱。
- 當您需要服務的時候，請與就近的歌林服務站連絡。

必須遵守的安全事項

※操作錯誤時可能引發的危險狀況及程度，以下表中的文字及符號未說明。

	警告	表示若使用錯誤，可能有生命危險或受重傷的情況發生。
	注意	表示若使用錯誤，可能造成受傷或房屋、財產的損失。

※內容中圖示表示之文字意義如下

(本體表示)

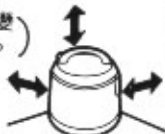

	禁止		禁止碰觸		請遵照指示		小心觸電
	禁止分解		禁止放置於易受水淋處		將電源插頭拔下		小心高溫

警告

	請單獨使用 15A 以上插座 (如與其他電器共同使用同一插座，會造成異常發熱、火災等情形。)		電源插頭之插梢，請保持清潔 (會造成火災。)
	請勿使用 110V 規格以外的插座 (以免造成火災、觸電等情形。)		請勿使用破損的插頭，或鬆動的插座 (以免造成觸電、短路、火災等情形。)
	請勿損傷電線 (如用重物壓迫、扭曲、用力拉扯、自行加工)等會造成電線破損、火災等情形。)		機體請勿浸水或弄濕 (會造成觸電、短路等情形。)
	煮飯中請勿打開上蓋 (會造成燙傷。)		請勿讓嬰幼兒碰觸或使用 (會造成燙傷、觸電、受傷等情形。)
	請勿自行分解、修理、改造 (會造成觸電、火災、受傷等情形。)	緊急處理方法： 當發現產品冒煙異味時，請立即拔掉電源線並通知歌林服務人員處理。	

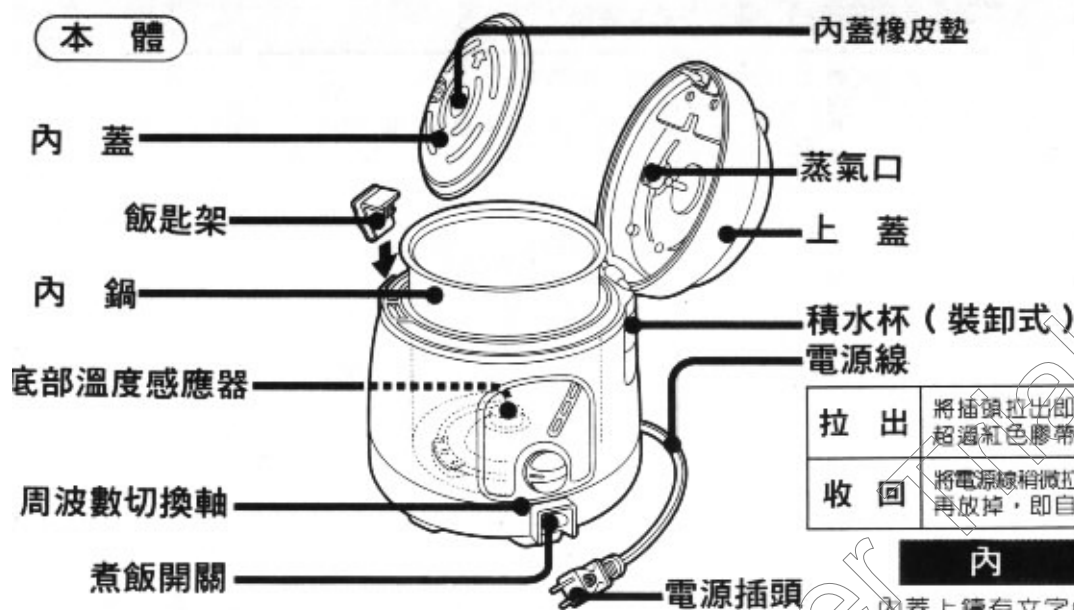
注意

	拔下電源時請握住電源插頭 (以免造成觸電、短路、火災等情形。)		收取電源線時，請握住插頭 (以防被快速收回的電源線打傷。)
	如不用，請務必將電源拔下 (以免造成觸電、漏電、火災等)情形。)		請勿放置在容易淋到水或接近火源的地方 (以免造成觸電、漏電等情形。)
	請勿放置在不穩的場所、及不耐熱的物品附近。 (以免造成火災。)		請使用專用之內鍋 (以免造成機體過熱，無法正常動作等情形。)
	蒸氣口附近，請勿用手觸摸 (以免造成燙傷。) 請注意嬰幼兒安全。		

注意	請離牆壁 20cm 以上 (否則易造成機體變形、變色或故障。)	異物或水滴務必清除 (否則會造成故障或米飯風味不佳。)	請勿放置在陽光直射的地方 (會導致變形、變色、故障。)
			請勿將抹布置於鍋上 (會導致機體變形、變色、故障。)

各部名稱

本體

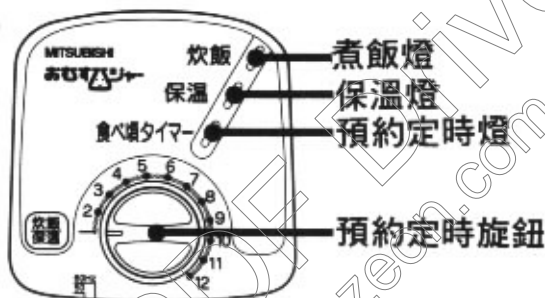


拉出	將插頭拉出即可，（請勿拉出超過紅色膠帶的位置）。
收回	將電源線稍微拉出（2～3cm）再放掉，即自動收回。

內蓋

內蓋上鑄有文字的一面朝向自己，安裝於固定軸上。

操作・顯示部



固定軸

積水杯

握住積水杯兩側朝箭頭方向拆卸或安裝。



●安裝時，請確實安裝好。

附屬品

飯匙	1 個	計量杯	1 個
飯匙架	1 個	(約 180c.c. = 1 杯)	



規格

（消費電力 110V，室溫 20℃ 之下）

煮飯容量（最小～最大）L					消耗電力		重 量 (kg)	外形尺寸
白 米 胚芽米	什錦飯	糯 米	稀 飯		煮 飯	保 溫 (平均)		寬×深×高 (mm)
			全がゆ (較乾稀飯)	5 分がゆ (軟稀稀飯)				
0.09 ～ 0.54	0.09 ～ 0.36	0.18 ～ 0.36	0.09 ～ 0.18	0.09	280	27	1.7	216 × 230 × 237

※ AV 110V 60Hz 切換式（12 小時定時）、自動捲線（電線長 1.0 公尺）。

使用方法

煮白米飯的方法

●請在煮飯前，預約定時前才插上電源

1 正確地把米量好

用附屬品中的計量杯來計量。
平平滿滿的一杯約 0.18L。



- 可用內鍋洗米。
- 請充分淘洗白米。
(米如淘洗不乾淨會導致
米飯變色、異味。)
- 最後將水瀝乾

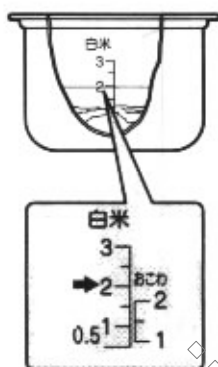
煮飯所需之時間

(電壓 110V、水溫 20℃、標準水量時)

米 量	時間 (約)
0.5 杯 (0.09L)	19 分
1 杯 (0.18L)	22 分
2 杯 (0.36L)	27 分
3 杯 (0.54L)	30 分

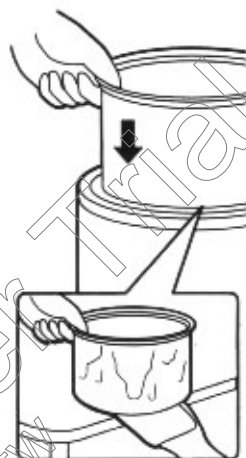
2 加入適當的水量，並浸泡 30 分鐘

例 煮 2 杯白米時，把水
加到「白米」刻度
「2」的位置。



- 冬天最好浸泡一小時以上。
- 可依個人喜好加減水量。
(請勿使水量超過標準水位
的 1/2 格，以免煮飯溢出。)
- 請不要用熱水 (50℃ 以上)
來煮。

3 將內鍋放入本體，蓋好上蓋



- 請將內鍋外側及異
物擦拭乾淨。
- 內鍋請確實放入。
- 將內鍋中的米弄平
整。
- 內蓋請確實裝好。

4 插上押下

- 待要煮
電源。
進行保
●請勿用
觸電。

①將「預約」轉到「溫」的位

②押下煮飯

(煮飯燈

③煮飯完畢
保溫燈
行食用。
(如燜飯
□。)

●煮飯中
常狀況

煮稀飯的方法

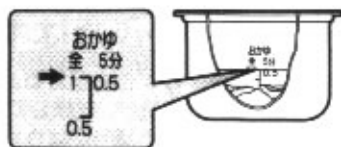
●請勿使用預約 ●請勿保溫

1 淘洗白米



- 全がゆ (較乾稀飯) 用 1 杯。
5 分がゆ (較稀稀飯) 用半杯。

2 加入適當水量並浸泡 30 分鐘



- 煮 全がゆ (全稀飯：較乾)
5 分がゆ (5 分稀飯：較稀)
請依刻度加減水位。

3 將內鍋放入本體中，插上電源

將內鍋外側之水份異
物徹底擦拭乾淨

- 將內鍋中的米弄平整。
- 內鍋請確實放入。



電源 煮飯開關

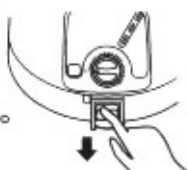
、定時設定時再插上
因電源插上後即自動
)
的手拔插插頭，以免

即煮飯時

三時旋鈕
飯・保
溫。



開關



、煮飯開關會切掉 ()，請燜 15 分鐘後再

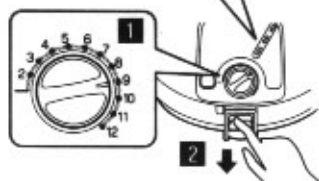
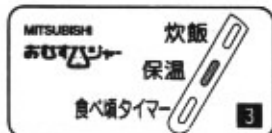
時間不夠，飯會不可

上蓋側面有水滴是正
而非故障。

預約煮飯時

可設定 2 ~ 12 小時後的吃飯時間。

例 現在是晚上 9 點，
預約明天早上 6 點



注意

如果預約的時間在 4 小時
內，請將預約定時鈕轉超
過「4」，再轉回所需之
位置。(例：要設定「3
」小時)

①將預約定時旋鈕向
右轉到「9」的位
置。

②押下煮飯開關。

預約定時燈會
亮，預約定時
啓動。

③ 9 小時之後煮飯完
成，請燜 15 分鐘後
再食用。

(保溫燈亮)

5 煮好飯後，請 將飯拌鬆



- 煮好後會自動跳到保溫。
- 燜飯 15 分鐘後將飯充分拌鬆。
- 使用後請拔下電源。

4 將預約定時旋鈕轉至「炊飯/ 保溫」的位置，押下煮飯開關

●煮稀飯時，請將上
蓋打開。

●煮稀飯時如將上蓋
及內蓋蓋上，可能
會造成稀飯溢出。

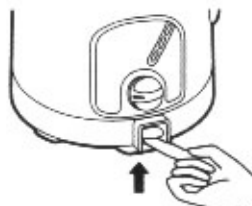


5 煮好飯後，請將電 源插頭拔下

下表係煮稀飯所需時間，請依
自己喜好的口味，自行切斷煮
飯開關。

	1 杯	0.5 杯
全がゆ (較乾稀飯)	約 60 分	約 55 分
5分がゆ (較稀稀飯)		約 60 分

※煮全稀飯時，煮飯開關有時亦會自行跳起，請拔
下插頭後食用。



保養方法

使用後請將插頭自插座拔下，待電子鍋冷卻後再行洗保養。

注意

- 請勿使用揮發油、去油污、稀釋劑、刷子、去污粉等。（會造成損傷腐蝕、變色）
- 請勿清洗本體（會造成故障）

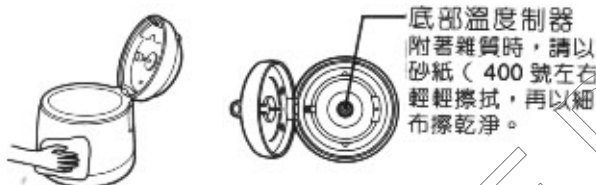
內鍋、內蓋、飯匙、飯匙架、積水杯

- 請用廚房用的中性洗潔劑清洗，並用清水沖洗後請拭去水份。



本體、外蓋、蒸氣口、積水杯架

- 請用柔軟的抹布，擰乾後擦拭。



有難聞味道附在內鍋時

- ①在內鍋加入 $\frac{1}{3}$ 的水，上蓋確實蓋好。
- ②將煮飯開關按下，煮約10分鐘後，再扳回“關”的位置。
- ③將內鍋、內蓋取出，仔細地清洗，用乾淨的抹布，把水份擦乾。

有關鐵氟龍加工部分

因為內鍋是採用不沾鍋鐵氟龍加工而成的，所以請注意下列事項：

- 請勿使金屬性的飯杓、湯匙或陶器等硬物。
- 不可使用醋。
- 使用完調味料後，請立刻沖洗。
- 不可使用漂白劑。
- 不可用去污粉、稀釋劑清洗。

經過長期的使用，可能會有顏色不一的斑紋出現，這是由於水分和蒸氣的緣故，在使用及衛生方面，不會有問題，請安心使用。內鍋磨損請洽服務站換購。

食譜

※請勿使用預約

蕃薯稀飯

材料（2人份）

米	1/2 杯 (90c.c)
蕃薯	150g (大 1/2 條)
鹽	少許

- 因有佐料的緣故，最多米量為0.5杯。
- 稀飯如果保溫會呈糊狀，故請勿保溫。

什錦飯

材料（3人份）

米	2 杯 (360c.c)
雞胸肉	30g
紅蘿蔔	1/3 條 (30g)
油豆腐	1/2 片
竹筴 (水煮)	20g
乾香菇	1 ~ 2 片
泡乾香菇的水	400c.c
低鹽醬油	1 1/3 大匙
甜酒	2 小匙
酒	2 小匙
鹽	1/2 小匙
高湯精	少許

紅豆飯

材料（3人份）

糯米	{ 剛好是附屬 量杯的 2 杯
白米	
紅豆	30g
黑芝麻	少許

- 附屬量杯有「おこわ」用（糯米用）的刻度，先放糯米到「もち」的刻度，再加入白米。
- 佐料請放在白米上勿攪拌。

時。

作法

- ①米淘洗乾淨後，浸泡 30 分鐘。
- ②剝淨蕃薯的皮，再切出約 1 公分的環狀，再切約 1/4 的大小。
- ③放蕃薯於水中浸 1 小時，去除澀味。
- ④將水放至內鍋「全がゆ」刻度 0.5 處。
- ⑤放入蕃薯。
- ⑥打開下蓋，按下煮飯開關。
- ⑦煮好之後，可隨自己喜好，灑少許的鹽。

- 煮什錦飯時，米量請勿超 2 杯。
- 佐料請放在白米上面勿攪拌。

作法

- ①米淘洗乾淨、浸泡 30 分鐘。
- ②乾香菇去蒂並用約 400c.c 的浸泡。
- ③紅蘿蔔洗後削皮。
- ④油豆腐用熱水泡開，並除油分。
- ⑤竹筍用水洗淨。
- ⑥將雞肉及②③④⑤材料切成細絲。
- ⑦將米放入內鍋再加入調味料，並加入泡香菇的水直到「白米」刻度「2」為止。
- ⑧將⑥的材料放入⑦的米上，並按下煮飯開關。
- ⑨煮好後，待燜 15 分鐘後再行食用。

作法

- ①米淘洗乾淨，浸泡 30 分鐘。
- ②將紅豆泡在水中，煮開後將湯汁倒掉。
- ③再加入充足的水，沸騰後用小火煮至稍硬的程度。將湯和紅豆分開，待冷卻。
- ④把米放入內鍋，加入紅豆湯汁直到「おこわ」刻度「2」為止（不夠時，加入水。）並加入紅豆浸泡 2 小時。
- ⑤按下煮飯開關。
- ⑥煮好後，待燜 15 分鐘後將米飯充份攪拌，盛於容器內，並依喜好撒上黑芝麻鹽。

如何煮出美味的米飯

正確的洗米

- 第 1～2 洗米時，速度要快，將水迅速的倒掉，自第 3 次起仔細洗至水不再混濁。
- （一開始就洗的太仔細的話，米會吸收米糠，而使米飯變色或變味。）



好吃米飯的煮法

水量的多少會影響飯的美味度

- 請配合米的種類或個人喜好加減水份。

米的種類	水	量
新米	較	刻度稍少
舊米	較	刻度稍多
軟質米	與	刻度同
硬質米	較	刻度稍多

下列情形請勿保溫

這些是使飯變黃、變味、變乾的原因。

- 保溫 12 小時以上
- 冷飯再保溫
- 保溫中的飯加飯再保溫
- 淘洗不乾淨的飯的保溫
- 保溫白米以外的食物
- 將飯杓放入鍋內保溫



保溫少量的飯時

- 保溫少量的飯時，請將米飯集中於內鍋的中央。
- 如少量的飯經過長時間的保溫，可能會產生一部份的飯漲大或變硬。



保溫時的搬運

- 如因搬移而拔下插頭時，待固定位置後應立即將插頭插上。
- （溫度下降，是造成飯變味，及黏在一起的原因。）



確實蓋好上蓋

- （若未蓋緊，米飯的水份容易散失，會造成米飯乾硬、變色、發臭的現象。）



- 如須保溫 12 小時以上，或有少量剩飯時，請先放入冰箱內冷凍保存，想食用時，用微波爐溫熱一下即可。

高明的保溫方法

台北市重慶南路一段86號10樓 TEL:(02)23143151